

Supa sa piletinom i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g** pilećih fileta
- **1** glavica luka
- **2** šargarepe
- **oko 250 g** smrznutog mix povrća
- **malorezanaca** za supu
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati i sitno sjeckane pileće filete. Zaciniti po ukusu.

Kad se i meso proprži dodati smrznuto mix povrće (po ukusu), na kockice sjeckane šargarepe, zaciniti mješavinom začina, pa prelići vodom.

Kuvati dok povrće ne omekša, dodati prstenastu tjesteninu (za supu), zatim sipati pavlaku za kuvanje, pa još kratko kuvati.

Savet